

ЧЕЧЕНСКАЯ РЕСПУБЛИКА
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДЕШАРАН А, ИЛМАНАН А МИНИСТЕРСТВО

МБОУ «Махкетинская СОШ им.Шайхи Хазуева»
366344, с.Махкеты, Веденский район, ул.Г.А.Расуева10
ИНН/КПП-2003001310/200301001
тел.: 8928 9450635
e-mail: mahkety@mail.ru

П Р И К А З

29 августа 2023

№ _ 1746

с. Махкеты

О создании бракеражной комиссии в 2023 -2024 учебном году.

С целью осуществления контроля за объёмом и качеством оказываемых услуг по организации питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «Махкетинская СОШ Шайхи Хазуева», руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п р и к а з ы в а ю :

Создать с 01.09.2023г. по 25.05.2024г. бракеражную комиссию в следующем составе: 1.Председатель комиссии: заместитель директора по УВР Алисханова П.А

Члены комиссии:

- 1.1 Повар столовой Баршигова З.С;
- 1.2 Представитель родительской общественности Дугуева М.М.
- 1.3 Ответственный за организацию питания

2.Председателю бракеражной комиссии докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МБОУ «Махкетинская СОШ им.Шайхи Хазуева»

Членам бракеражной комиссии:

- 2.1 Ужесточить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблоки образовательных учреждений.

Сопроводительный документ на получаемую продукцию сохраняется в ОУ до

конца реализации.

- 2.2 Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу циклического меню;
 - 2.3 В случае замены продуктов обязательно вносится соответствующая запись в бракеражный журнал;
 - 2.4 При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;
 - 2.5 Ежедневно подвергать все блюда и готовые продукты бракеражу с заполнением соответствующих граф в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (заполняется не менее 2-х раз в день при 2-х сменной организации обучения).
- 3 Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Х.Х.Тесаева